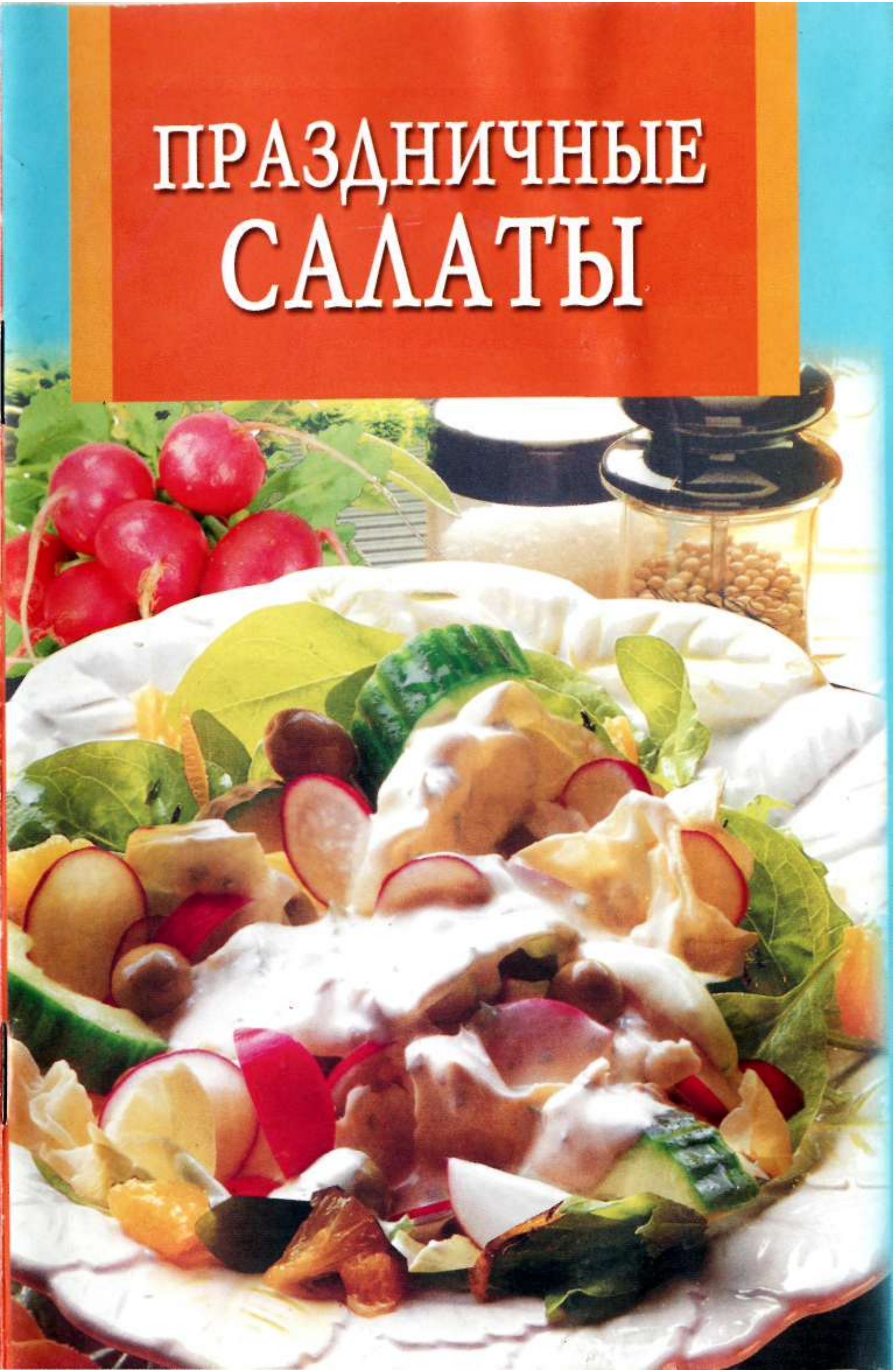

ПРАЗДНИЧНЫЕ
САЛАТЫ

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ

Ростов-на Дону
ИД Владис
2006

ББК 36.91
П 68

Серия «Искусство кулинарии»

П 68 Праздничные салаты. - Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2006. - 64 с.

ISBN 5-9567-0050-5

Книга адресована тем, кто хочет в праздничный день угостить гостей и домочадцев чем-нибудь «особенным».

Нежный вкус, оригинальный внешний вид, немного экзотики - все это в наших рецептах праздничных салатов.

ББК 36.91

ISBN 5-9567-0050-5

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

ИЗ ОГУРЦОВ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ЯИЦ

>3 огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1/4 стакана сметанного соуса, укроп, 1—2 ч. ложки сока лимона.

Огурцы и яйца нарезать ломтиками и выложить в салатник. Залить сметанным соусом, добавить лимонный сок и посыпать мелко нарезанным укропом.

САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

>3~4 огурца, 150 г твердого сыра, несколько листьев земного салата, укроп и зеленый лук, 1/2 стакана сметаны, соль.

Сыр и огурцы натереть на крупной терке. Слой тертого сыра покрыть слоем тертых огурцов и тон-

ко нарезанного зеленого салата, залить сметаной, украсить зеленью.

САЛАТ «МИЛАНСКИЙ»

> 2 огурца, 1 пучок редиса, 1 лимон, 50—100 г натертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Огурцы нарезать очень мелко. Редис очистить, порезать и полить соком лимона. На блюдо в центр положить редис, вокруг него мелко нарезанные огурцы, посыпанные натертым сыром. Сверху салат посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

До подачи на стол держать в холодильнике.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ, СЫРА И ЯИЦ

> 8 сваренных вкрутую яиц, 50 г огурцов, 20 г репчатого лука, 100 г твердого сыра, 250 г майонеза, уксус, соль, молотый перец.

Яйца крупно нарезать, добавить мелко нарезанные огурцы, лук, нарезанный кубиками сыр, заправить майонезом. По вкусу посолить, добавить сахар, подкислить.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С БРЫНЗОЙ

> 5—6 огурцов, 3—4 помидора, 150 г зеленого лука, 200 г малосоленой брынзы, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Огурцы и помидоры нарезать кружочками, посолить. В салатник или тарелку положить по два ломтика свежей брынзы, на брынзу — кусочки сливочного масла. Мелко нарезать лук. Сверху сыра уложить кружочки огурцов и помидоров, измельченный лук. Украсить зеленью петрушки.

ИЗ ПОМИДОРОВ

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ЯИЦ И СЫРА

>500 г помидоров, 4 сваренных вкрутую яйца, 150 г сыра твердых сортов, 250 г сметаны, соль, несколько капель выжатого лимона.

Помидоры и яйца нарезать кружочками и переложить в салатник, посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать со сметаной и залить этой смесью помидоры и яйца. Украсить салат кусочками декоративно нарезанных помидоров и кубиками сыра. По желанию добавить немного лимонного сока.

САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

>4 сваренных вкрутую яйца, 4 помидора, 100 г невыдержанного сыра, 1 стакан сметаны, соль.

Помидоры и яйца нарезать кружочками, положить в салатник, посолить. Сыр натереть на круп-

ной терке, смешать со сметаной и растереть до получения однородной массы. Залить полученной смесью помидоры и яйца. Салат украсить кружками помидоров и кубиками сыра.

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА И ПОМИДОРОВ

> 500 г шпината, 5 помидоров, 2 сваренных вкрутую яйца, сок 1/2 лимона, 50 г сливок, соль, черный молотый перец.

Промыть и мелко нарезать шпинат, помидоры нарезать дольками. Переложить в салатник, добавить яйца, нарезанные ломтиками, залить соусом, приготовленным из сливок и сока лимона, поперчить и посолить. Подавать в охлажденном виде.

САЛАТ «КРАСНЫЙ ЦВЕТОК»

> 4 помидора, 4 сваренных вкрутую яйца, 3/4 стакана сметаны, зелень укропа или петрушки, листья зеленого салата, соль.

Помидоры и яйца нарезать дольками и положить в салатник. К сметане добавить мелко нарезанную зелень, соль, перемешать и залить этой смесью помидоры и яйца. Блюдо украсить листьями салата и цветком из помидора.

САЛАТ С БРЫНЗОЙ

> 4 помидора, 100 г брынзы, лук по вкусу.

Брынзу нарезать кубиками, положить в миску и залить кипятком на 20 минут. Затем воду слить к положить на брынзу нарезанные свежие помидоры и зеленый лук.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И СЫРА «РОКФОР»

>50 г сыра «Рокфор», 100 г помидоров, 80 г огурцов, 50 г сладкого перца, 20 г репчатого лука, 20 г листового салата, 20 г маслин, 80 г растительного масла, 1/2 лимона, зелень.

Помидоры нашинковать дольками, огурцы — пластинками, перец и лук— полукольцами. Сыр растолочь в ступке, постепенно вводя растительное масло, чтобы получилась густая однородная масса. В салатник на листья салата выложить вперемешку овощи, полить соусом и украсить маслинами без косточек, дольками лимона и зеленью.

ИЗ КАПУСТЫ

САЛАТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

> 1 кочан капусты (средней величины), 5 морковок, 4 красных яблока, 1/2 корня сельдерея, 1/4 стакана измельченных грецких орехов, 8~ 10 маслин, лимонный сок, 120 г майонеза, соль.

Капусту мелко нашинковать, слегка подсолить и мять, не перетирая. Морковь и сельдерей помыть,

почистить и натереть на крупной терке. Из яблок удалить сердцевину и тоже натереть на крупной терке. Все продукты смешать, подсолить, сбрызнуть лимонным соком и добавить майонез. Салат охладить и украсить измельченными орехами или маслинами без косточек

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

> 200 г белокочанной капусты, 2 морковки, 4 ст. ложки разведенной лимонной кислоты, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка меда, 1 ч. ложка готовой горчицы, 100 г соленого сельдерея.

Белокочанную капусту нашинковать, морковь нарезать брусочками или натереть на крупной терке. Положить капусту в посуду и толочь деревянным пестиком до мягкости, смешать с морковью, маслом, медом и горчицей, приправить сельдереем. При желании можно добавить мелко нарезанную петрушку. Все уложить в салатник, полить разведенной лимонной кислотой.

САЛАТ «ПРЯНЫЙ»

> 400 г белокочанной капусты, 400 г яблок, 200 г орехов, 120 г сыра, 1 ч. ложка сахара, лимонная кислота, зелень петрушки, корица, соль.

Нашинковать тонкой соломкой свежую белокочанную капусту и очищенные от кожицы и семян

яблоки. Смешать их, добавить корицу, лимонную кислоту с сахаром, разведенную в столовой ложке кипяченой воды, заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром и измельченными орехами. Украсить зеленью и дольками яблок.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

>200г белокочанной капусты, 200 г сладкого перца, 100 г свежих огурцов, 100 г красных томатов, 100 г отварной телятины, 20 г репчатого лука, 50 г майонеза, 5 г горчицы, 100 г отварного риса, соль по вкусу.

Белокочанную капусту нашинковать, сладкий перец нарезать полосками, свежий огурец — кубиками, томаты — кружочками. Все смешать с отварным рисом и вареным мясом, посолить, добавить горчицу. Посыпать мелко нарезанным луком, зеленью и приправить майонезом.

САЛАТ ПО-ТАДЖИКСКИ

> 300 г белокочанной капусты, 100 г красного сладкого перца, 200 г моркови, 50 г зеленого салата, 50 г щавеля, по 2 ст. ложки зелени укропа и петрушки, 1 стакан сметаны, соль, немного тмина.

Капусту и перец нарезать тонкой соломкой, посолить и оставить на 10—15 минут. Салат, щавель,

зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Морковь натереть на терке. Тмин растереть. Подготовленные продукты соединить, заправить сметаной и подавать на стол в салатнике.

САЛАТ ПО-РУМЫНСКИ

> 100 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 15 г зеленого лука, 100 г яблок свежих, 150 г консервированной кукурузы, лимонный сок, 100 г майонеза, сахар и соль по вкусу.

Капусту, морковь и зеленый лук нашинковать. Яблоки очистить, нарезать на дольки и нашинковать. Все соединить с зернами консервированной кукурузы, заправить лимонным соком, сахаром и майонезом.

Салат подавать в салатнике, украсив фигурно нарезанной морковью, яблоками, ломтиками лимона и зеленым луком.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

>300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 150 г свежих вишен и яблок, 1 свежий огурец, 1 банка майонеза, соль.

Капусту нашинковать и перетереть с солью до выделения сока.

Добавить нарезанные соломкой огурцы, вишни без косточек и измельченную на крупной терке

морковь, массу перемешать, заправить солью, майонезом и уложить горкой в салатник.

При подаче к столу украсить вишнями или дольками яблок.

САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

>300 г краснокочанной капусты, 1 яблоко, 30 г зеленого лука, 1/2 банки майонеза, соль, яблочный уксус.

Капусту нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть яблочным уксусом и слегка перетереть. Очищенные яблоки натереть на крупной терке, лук мелко нарезать.

Капусту, яблоки и лук соединить, добавить майонез, выложить в салатник.

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ

>400 г маринованной капусты, 300 г помидоров, 300 г ветчины, 50 г растительного масла, зелень, листья зеленого салата, сахар, тмин.

Маринованную капусту слегка отжать и заправить растительным маслом, сахаром и тмином. Нежирную ветчину нарезать тонкими ломтиками, на край каждого положить салат из маринованной капусты, свернуть рулетиками и разместить их на тарелке так, чтобы они не развернулись.

Украсить блюдо мелкими листиками салата, дольками помидоров и зеленью.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

>2—3 помидора, 2 зеленых сладких перца, 1 огурец, 100 г стручковой фасоли, 1/4 кочана цветной капусты, 200 г грибов «Вешенки», 1 сваренное вкрутую яйцо, 3—4 ст. ложки майонеза, соль, сахар, молотый черный перец, лимонный сок по вкусу.

Очистить и вымыть грибы, опустить их на 2—3 минуты в кипящую воду, отцедить и мелко нарезать. Очистить, вымыть и сварить в подсоленной воде фасоль и цветную капусту, отцедить и мелко нарезать.

Все смешать и добавить мелко нарезанные помидоры, сладкий перец, огурец. Смесь посолить, приправить, украсить майонезом и мелко порубленным яйцом.

САЛАТ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

>200 г цветной капусты, 200 г помидоров, 200 г огурцов, 200 г яблок, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 г винограда, 1гранат, 1 стакан сметаны, зелень.

Капусту цветную отварить и разобрать на соцветия. Приготовленные яблоки, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Все овощи соединить вместе, добавить зеленый горошек, виноград, половинку очищенного граната, все осторожно перемешать. Перед подачей на стол полить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Украсить зернами граната.

ИЗ СВЕКЛЫ

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ГРИБАМИ

> 2 свеклы, 1 луковица, 100 г обжаренных грибов, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, соль.

Свеклу отварить, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Свежие грибы (шампиньоны или «вешенки») отварить в подсоленной воде и обжарить в растительном масле. Порезать лапшой. Все продукты соединить, перемешать, посолить по вкусу, добавить тертый хрен и растительное масло. Украсить салат веточками зелени.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЯЙЦАМИ

>2 молодые свеклы, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г сыра, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука, 50 г майонеза, перец, соль.

Сыр и вареную свеклу натереть на крупной терке, добавить рубленые яйца, соль, перец, толченый чеснок. Салат заправить майонезом и посыпать зеленым луком.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С БРЫНЗОЙ

> 4 свеклы, 700 г брынзы, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки соевого масла, соевый соус.

Очищенную свеклу натереть на крупной терке

вместе с брынзой. В салатник уложить свеклу с брынзой, посыпать рубленым чесноком и полить соевым маслом. Для придания блюду пикантного вкуса слегка полить салат соевым соусом.

САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

>4 средние свеклы, 1 стакан грецких орехов, 3 дольки чеснока, 1 стручок жгучего перца, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, зелень мяты.

Мелко нарезать печеную или вареную свеклу, тщательно измельчить очищенные грецкие орехи, растереть чеснок с солью и жгучим перцем, все смешать, добавить уксус и растительное масло. Еще раз все перемешать и сверху посыпать листьями мяты.

ИЗ МОРКОВИ

САЛАТ «ПХЕНЬЯН»

> / кг моркови, 3 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки соевого масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 головка чеснока, кориандр.

Сырую морковь, натертую на специальной терке (тонко и удлиненно), смешать с соевым маслом, уксусом, сахаром и перцем. Чеснок растереть с солью. Добавить щепотку молотого кориандра.

САЛАТ ОСТРЫЙ ИЗ МОРКОВИ

> 1 кг моркови, 1/2 стакана горячего оливкового масла, 3 головки молодого чеснока, 2—3 ст. ложки 9%-го уксуса, 1 ст. ложка черного перца, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.

Все специи (гвоздику, кориандр, лавровый лист) тщательно растереть. Морковь натереть на терке. После добавления всех ингредиентов размешать, охладить и выдержать не менее суток в холодильнике.

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

> Маринованная морковь, лук, масло растительное, чеснок, красный перец, кориандр.

Морковь натереть на тёрке, слегка посолить и добавить немного уксуса, пусть маринуется 2—3 часа, потом лишний сок слить. Затем лук обжарить в соевом (без холестерина) масле до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а этим горячим маслом полить морковь и сразу добавить тертый чеснок, красный молотый перец. Затем перетереть в порошок семена кориандра. Все это добавить в салат.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

> 3 моркови, 10 штук грецких орехов, 1/2 банки майонеза, щепотка соли.

Морковь почистить, натереть на крупной терке. Измельчить ядра грецких орехов, перемешать с морковью, чуть посолить, залить майонезом и еще перемешать.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С РЕДЬКОЙ И СЫРОМ

>200 г сыра, 100 г редьки, 50 г моркови, 100 г растительного масла, зеленый лук, тмин, соль.

Сыр, редьку и морковь натереть на крупной терке. Соединить, заправить растительным маслом или майонезом, добавить соль и тмин, посыпать зеленым луком.

ИЗ ЛУКА

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

>250 г лука, 250 г мягкого сыра, 300 г сметаны.

Мелко нарезать зеленый лук, смешать его с нарезанным мягким неострым сыром. Посолить и обильно полить сметаной.

САЛАТ ИЗ ЛУКА, МОРКОВИ, ТВОРОГА И ЯИЦ

> 300 г творога, 4 сваренных вкрутую яйца, 80 г зеленого лука, 150 г моркови, 120 г майонеза, *тмин, соль.*

Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Творог протереть через дуршлаг, соединить с морковью, затем добавить нашинкованный зеленый лук, соль, тмин, майонез и мелко нарубленные яйца. Салат выложить на блюдо и украсить яйцами и луком.

ЛУК С ИЗЮМОМ

> 500 г мелкого лука, 50 г оливкового масла, 1 стручок сладкого красного перца, цедра апельсина, 100 г изюма, 3 помидора, 3 кусочка сахара, 100 г уксуса, 1/2 л белого вина, горький красный перец, соль, черный молотый перец.

Лук очистить и обжарить до золотистого оттенка на медленном огне с оливковым маслом. Помидоры очистить от кожуры и семян. Сладкий перец очистить от семян, нарезать ломтиками, добавить к луку с изюмом, измельченным помидорам и цедре апельсина. Приготовить карамель из сахара, хорошо растворенного в уксусе, тщательно перемешать с овощами и полить вином, заправить небольшим количеством горького красного перца, посолить, поперчить, закрыть крышкой, довести до кипения, поместить в духовку при температуре 240 °С на 30 минут. Подавать к столу в охлажденном виде.

ЛУКОВЫЙ САЛАТ (СЛОЕНЫЙ)

> 4 луковицы, 3—4 сваренных вкрутую яйца, *150 г* ***сыра, 2 яблока, 1 банка майонеза, зелень.***

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, сложить в дуршлаг, обдать кипятком, затем холодной водой, отжать и положить на блюдо, полить 2 ст. ложками майонеза.

Яйца мелко нарезать, уложить поверх лука, полить майонезом.

Сыр натереть, на крупной терке, уложить на яйца, полить майонезом.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, уложить на сыр.

Салат сверху полить майонезом, украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ЛУКА С СЫРОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

> 180 г отварного риса, 1 стакан тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец.

>Для украшения: 1/2 огурца (можно соленого), 4 помидора.

Тертый сыр смешать со сметаной, добавить мелко нарезанный лук, перец (если нужно, соль). Эту смесь соединить с рисом и перемешать. Переложить в салатник, украсить мелко нарезанным огурцом и четвертинками красных помидоров.

Полить лимонным соком.

ИЗ ПЕРЦА

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА ПО-КИТАЙСКИ

>3 стручка сладкого красного перца, 120 г китайского риса, 200 г зеленого горошка, 20 г соевого масла, уксус, перец, соль.

Перец испечь, очистить и нарезать. Добавить отварной рис, зеленый горошек, соль, черный перец по вкусу, уксус и соевое масло. Все перемешать и выложить в салатник.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА «ПИКАНТНЫЙ»

> 10 стручков сладкого перца, 5 долек чеснока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 150 г сметаны, сок лимона, зелень петрушки, сахар, перец, соль.

Перец испечь, снять кожицу, удалить семена и нарезать лапшой. Растолочь чеснок с орехами, смешать с солью, сахаром, черным молотым перцем, соком лимона, сметаной и этой смесью заправить перец. Посыпать зеленью петрушки и несколькими разрезанными пополам грецкими орехами.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

> 1 кг мясистого сладкого болгарского перца, 3—4 стручка жгучего перца, 5 ст. ложек растительного масла, 3 мягких красных помидора, 2 ст. ложки очищенных ядер грецких орехов, 10 маслин, 5 шт. инжира, петрушка и 1 лимон, по желанию — растертый чеснок, соль.

Испечь в духовке сладкий перец, очистить от кожицы, вырезать плодоножку и тщательно удалить семена, разрезать по длине, посолить и выдержать 1/2 часа. Пол-лимона очистить от кожуры, удалить семена, затем нарезать маленькими кусочками. Приготовить заправку из сока второй половины лимона, измельченных на терке помидоров, растительного масла с добавлением соли

На дно салатника уложить большую часть печеного перца и посыпать кусочками лимона, маслинами (без косточек), толчеными грецкими орехами, измельченным инжиром. Добавить 1 растертый с солью зубчик молодого чеснока и измельченный жгучий перец. Сверху уложить остаток печеного перца и посыпать петрушкой.

Приготовленный салат залить заправкой и выдержать в холодном месте приблизительно **1/2** часа.

САЛАТ ОВОЩНОЙ ПО-ГРЕЧЕСКИ

>3 стручка сладкого болгарского перца, 200 г помидоров, 200 г малосольных огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 5 штук перезревших томатов, 10 г горчицы, 200 г майонеза.

Очищенный от семян перец нарезать соломкой, огурцы — кубиками, помидоры и яйца — четвертинками. Майонез смешать с горчицей, томаты натереть на терке и этой смесью заправить перемешанные компоненты. Дать салату настояться полчаса, затем поставить в прохладное место.

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ПО-БОЛГАРСКИ

>7 стручков сладкого перца, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 200 г салатной заправки, перец, зелень.

Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Помидоры — кружочками. Лук и морковь мелко нашинковать. Перемешать, залить салатной заправкой, приправить молотым перцем. Украсить кольцами лука, в каждое кольцо насыпать мелко порезанную зелень.

САЛАТ ФРАНЦУЗСКИЙ

> 50 г риса, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 1 помидор, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 50 г сыра, листья зеленого салата, перец, соль, сахар, уксус.

Рис отварить в подсоленной воде. Свежие овощи нашинковать соломкой, смешать с охлажденным рисом, посыпать черным молотым перцем, добавить сахар, уксус и уложить на листья зеленого салата. Сверху салат посыпать мелко натертым сыром.

САЛАТ «АССОРТИ» ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

> 500 г зеленого, красного и желтого сладкого перца, 2 ст. ложки сока лимона, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Процедить, горячим заправить соком лимона и душистым растительным маслом. Охла-

дить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, солью, черным молотым перцем, тщательно перемешать.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ

> 5 стручков сладкого перца, 300 г помидоров, 1 луковица, 60 г кукурузного масла, 3 дольки чеснока, сок лимона, зелень петрушки, соль.

Перец запечь в духовке до получения красивого коричневого цвета, снять кожицу, удалить семена, нарезать лапшой, смешать с ломтиками очищенных помидоров, нарезанным кольцами луком, толченым чесноком, посолить, сбрызнуть соком лимона, полить растительным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ «ИЗУМРУДНЫЙ ГОРОД»

> 2 огурца, 2 помидора, 2 сладких зеленых перца, 1 луковица, 2 зеленых яблока, 1/2 стакана майонеза, 3 ст ложки зелени, соль, перец, зелень по вкусу.

Нарезать тонкими кольцами и кружочками лук, перец, помидоры, огурцы, яблоки. Все компоненты должны получиться примерно одного размера. Затем сложить их в кастрюлю, слегка перемешать, посолить, поперчить, залить майонезом, смешанным с измельченной зеленью. Овощи должны хорошо пропитаться.

Поставить кастрюлю, закрытую крышкой, на медленный огонь на 30 минут. Переложить в салатник. Остудить, украсить зеленью и подать к столу.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С СЫРОМ

> 10 сладких перцев, 2 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка столового уксуса, небольшой кусочек сыра, зелень петрушки, соль, растительное масло по вкусу.

Испечь десяток сладких перцев, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Очистить и нарезать кубиками помидоры и огурцы. Нашинковать мелкой соломкой небольшую луковицу, посолить и помять руками. Все перемешать, добавить зелень петрушки, посолить весь салат, добавить немного столового уксуса и заправить растительным маслом.

Натереть на мелкой терке немного твердого сыра и посыпать салат сверху.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

> 10 мясистых стручков зеленого перца.

>Для заправки: 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 2 зубчика растертого чеснока, соль, перец душистый.

Плоды мясистых стручков зеленого перца по-

местить в духовку, предварительно нагретую до температуры 200~220 "С, и запекать при этой температуре около 20 минут, часто переворачивая. Вынув из духовки перец, тщательно завернуть в фольгу, выдержать 5 минут. Затем стручки очистить от кожицы. Сок от перца добавить в приправу. Выложить в ряд узким концом на дно салатника стручки перца. Тщательно перемешать все компоненты приправы и сбрызнуть слегка ею стручки, затем уложить второй слой, залить оставшейся приправой и слегка встряхнуть салатник. Не перемешивая, плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 день. Вынуть из холодильника за 30 минут до подачи на стол.

САЛАТ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА «КАЛОРИЙНЫЙ»

>4~5 стручков красного перца, 1 стакан вареного риса, 200 г консервированной кукурузы, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, уксус, масло растительное, соль, сахар.

Сварить рассыпчатый рис. Испечь в духовке сладкий красный перец, нарезать его длинными полосками, положить консервированные овощи и все перемешать с рисом, посолить. Заправить соусом из растительного масла, уксуса, сахара. Выложить в салатник и украсить кружочками сваренных яиц и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОГО ПЕРЦА

>2 стручка маринованного перца, 1 луковица, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 зубчика молодого чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, 1/2 банки майонеза, соль, зелень.

Маринованный перец, репчатый лук, сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, добавить молодой чеснок, растертый с солью. Добавить масла, заправить майонезом. Украсить салат дольками яйца, кусочками перца и зеленью.

ИЗ БАКЛАЖАНОВ

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ

> 300 г баклажанов, 5—6 помидоров, 3 зубчика чеснока, подсолнечное масло, перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленные баклажаны отварить до полуготовности, положить на горячую сковородку, обжарить со всех сторон. Когда баклажаны слегка остынут, удалить с них кожицу, после чего измельчить, посыпать растертым с солью чесноком и перемешать.

Подсолнечное масло смешать с уксусом, солью, перцем, полить салат, осторожно перемешать, положить в салатник. Украсить салат дольками помидоров и посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

> 300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г консервированного болгарского перца, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г яблок, 100 г майонеза, 200 г горчицы, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать ломтиками и слегка потушить на сковороде, опустив в разогретое оливковое масло. Репчатый лук нарезать кубиками, опустить в тушеные баклажаны и тут же вынуть все, охладить, смешать с зеленым горошком, измельченным болгарским перцем, мелко нарезанными яблоками и яйцами, приправить солью, лимонным соком и сахаром по вкусу.

Выложить в салатник и залить соусом, приготовленным из майонеза и сметаны, готовой горчицы и чеснока. Украсить дольками помидоров, кусочками яблок.

ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ПО-АРАБСКИ

> 3 апельсина, 2 луковицы, 150 г оливок (можно фаршированных орехами), соль, душистый перец, кукурузное масло по вкусу.

Апельсины и лук очистить и нарезать тонкими кружочками. Оливки использовать без косточек.

Разрезать их на четыре части. Все смешать и заправить по вкусу солью, кукурузным маслом и молотым душистым перцем.

САЛАТ ИЗ БАНАНОВ

> 4 спелых банана, 1 ст. ложка (с верхом) сухого шоколада, 1/2 стакана сахарной пудры, грецкие орехи, взбитые сливки.

Смешать сахарную пудру с сухим, натертым на терке шоколадом. Очистить бананы и обвалять их целыми или нарезанными на крупные кружки в смеси из сахарной пудры, шоколада и измельченных орехов. Уложить фруктовый салат на блюдо и залить взбитыми сливками.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГРУШ С ОРЕХАМИ

> 8 больших груш из компота, 10 грецких орехов, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 1/2 стакана взбитых сливок, 2—3 ст. ложки сметаны.

Груши очистить, разрезать пополам, вынуть чайной ложкой сердцевину и разложить на блюде. В каждое углубление положить половинку ореха, положить чайную ложку сметаны и посыпать тонко нарезанным сладким перцем. Весь салат полить взбитыми сливками.

САЛАТ ИЗ СМОРОДИНЫ С ОРЕХАМИ

>По 1 стакану красной и черной смородины, 2—3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки очищенных и измельченных орехов, 3/4 стакана сметаны.

Ягоды смородины промыть, смешать с сахаром, орехами, залить сметаной.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

> 1 банка консервированных ананасов, 2 банана, 4 яблока, 1 средняя гроздь винограда, 1/2 стакана майонеза, 1 стакан сгущенного молока, листья зеленого салата, 2 листика мяты.

Ананасы, бананы и яблоки нарезать кубиками,

добавить ягоды винограда. Смешать майонез со сгущенным молоком, добавить во фрукты и осторожно перемешать. Салат хорошо охладить и подать на блюде, украшенном листиками зеленого салата и мяты.

САЛАТ ИЗ КЛЮКВЫ С ФУНДУКОМ

> 1 стакан клюквы, 1/3 стакана ядер фундука, сахар по вкусу.

Спелую, крупную ягоду перебрать, вымыть, переложить на глубокое стеклянное салатное блюдо. Ядра ореха фундука слегка поджарить и добавить в клюкву. Заправить салат сахаром или жидким медом, слегка сбрызнуть ликером.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С ОРЕХАМИ И СЫРОМ

> 300 г сыра сулугуни, 2 яблока, 2 груши, 100 г грецких орехов, 1/2 стакана майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 ч. ложки сухой горчицы, лимонный сок, сахар, соль.

Сыр нарезать мелкими кубиками, слегка смачивая нож водой. Добавить очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки и груши, измельченные грецкие орехи. Смешать майонез со сметаной, горчицей, сахаром, лимонным соком, взяв

их по вкусу. Заправить салат, тщательно перемешать и оставить в холодильнике на полчаса.

Сервировать на листьях салата, украсить ядрами орехов.

САЛАТ ИЗ СЫРА, ЯБЛОК И ОРЕХОВ

> 200 г сыра, 1 яблоко, зелень салата, 50 г орехов, 100 г сметаны.

Натереть на крупной терке яблоко и сыр, смешать все с очищенными орехами, заправить сметаной. Листья салата свернуть в виде трубочки и положить в них салатную смесь. Украсить сметаной, посыпать сверху тертым сыром и зеленью. Можно использовать и плавленые сырки.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ОРЕХАМИ

>4—5 яблок, 1/2 стакана клюквенного сока, 40 г сельдерея, 100 г орехов, 100 г изюма, 1/2 стакана сметаны, 1/2 банки майонеза.

Яблоки нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть кислым соком, чтобы сохранить их цвет, добавить натертый сельдерей, толченые орехи, промытый изюм и сметану, смешанную с майонезом.

Продукты осторожно перемешать, чтобы ломтики яблок остались целыми. Разложить в посуду, посыпать толчеными орехами, украсить несколькими ягодами вишни

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК, СЕЛЬДЕРЕЯ И СЫРА

> 5—6 яблок, 150 г сельдерея, 250 г твердого сыра, 5 ст. ложек кукурузного масла, столовое вино, зелень укропа, лимон.

Яблоки и корень сельдерея, сваренного в соленой воде, очистить и нарезать кубиками, нарезать небольшими кубиками твердый сыр.

Все перемешать и заправить соусом, приготовленным из кукурузного масла с добавлением по вкусу столового вина.

Выложить салат в салатник, посыпать зеленью укропа и украсить ломтиками лимона.

САЛАТ ИЗ КЛУБНИКИ

> 400 г клубники, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г вина или ликера, 1/2 стакана взбитых сливок, сахар, лимонная или апельсиновая цедра.

Клубнику разложить в стеклянные вазы, посыпать сахаром с тертой лимонной или апельсиновой цедрой, выдержать 1 час на холоде, сбрызнуть вином или ликером, сверху положить взбитые сливки.

МНОГОСЛОЙНЫЙ САЛАТ «ПОМПАДУР»

> 1 луковица, 2 яблока (лучше «антоновка»), 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г твердого сыра, майонез (по желанию — пополам со сметаной).

Лук нарезать кольцами, обдать кипятком, остудить. Яйца нарезать тонкими кружочками. Яблоки

очистить от кожицы, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком или разведенной в воде лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Подготовленные продукты послойно положить в плоский салатник. Сначала положить весь лук и покрыть его майонезом, затем яблоки и также покрыть майонезом, на яблоки — кружочки яиц и майонез, а верхний слой — сыр, натертый на крупной терке, покрыть майонезом. Сверху можно украсить измельченным яичным желтком или стружками сыра, в центре положить веточку зелени. Салат подавать, не перемешивая.

МЯСНЫЕ САЛАТЫ

САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ»

>200 г отварной говядины, 100 г отварного картофеля, 200 г соленых огурцов, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированной кукурузы, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, горчица, 1 стручок болгарского перца.

Мясо, картофель, очищенные от кожуры огурцы и яйца нарезать полосками. Часть яиц оставить для украшения. Майонез смешать со сметаной, по вкусу добавить соль, перец. Все перемешать, выложить в посуду. Украсить огурцом, яйцами, зеленью, нарезанным ажурными кружочками болгарским перцем.

САЛАТ **СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ**

>200 г говядины, 200 г салатной свеклы, 4 моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, соевый соус.

Вареные овощи натереть на терке. Вареное мясо нарезать мелкими кусочками. Яйца (желтки отдель-

но от белков) и репчатый лук порубить. Каждый компонент салата чуть-чуть посолить.

Продукты выкладывать слоями в салатник, промазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: сначала— свеклу, морковь, затем мясо, белки, лук и желтки. Сверху слегка сбрызнуть соевым соусом.

САЛАТ МЯСНОЙ «АССОРТИ»

>200 г нежирной отварной говядины, свинины, телятины, 1 луковица, 4 ст. ложки кукурузного масла, 1 ст. ложка горчицы, зелень, яблочный уксус, душистый перец, соль.

Мясо нарезать мелкими ломтиками, посолить, поперчить, заправить смесью из кукурузного масла, яблочного уксуса и горчицы, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью.

«ОЛИВЬЕ»

>500~г картофеля, 4—5 моркови, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 7—8 небольших соленых огурцов, 200—250 г вареной колбасы, 3 сваренных вкрутую яйца, 300 г майонеза, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка горчицы, черный перец, соль.

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и сварить в подсоленной воде, затем отцедить. Прибавить отцеженный горошек, нарезанную кубиками вареную морковь, соленые огурцы, мелко нарезанные яйца и колбасу. Смесь поставить в холодное место.

Майонез заправить горчицей, черным перцем, лимонным соком и солью по вкусу и прибавить к салату.

Салат можно украсить дольками лимона и веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

>300 г жаркого из телятины, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г консервированных кабачков или патиссонов, 1 стакан вареной фасоли, $1^1/_2$ стакана сметаны, 30 г укропа, 1 ч. ложка хрена в уксусе, соль, перец, сахар.

Мясо, маринованные кабачки или патиссоны, яйца нарезать полосками. К сметане добавить соль, хрен, сахар, перец и рубленый укроп, смесью залить продукта и осторожно переложить.

СЛОЕНЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

> 500 г молодого картофеля, 300 г жареного мяса, 1 свежий огурец, 1 луковица, 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки томата-пюре, молотый перец, базилик, соль.

Картофель очистить от кожуры и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Отцедить и, когда остынет, нарезать ломтиками, смешать с

нарезанным соломкой луком, посыпать базиликом и залить частью оливкового масла.

Мясо и огурцы нарезать кубиками, смешать и оставить в отдельной посуде.

В салатник выложить слой картофеля и лука, сверху уложить слой мяса и огурцов, а затем снова слой картофеля. Салат залить заправкой, приготовленной из кислого молока, взбитого с сырым яйцом, оливкового масла, перца, томата-пюре и соли.

САЛАТ ИЗ ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНЫ

>200 г тушеной говядины, 100 г отварного картофеля, 100 г маринованных огурцов, 150 г свежих огурцов, 4 сваренных вкрутую яйца, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, укроп, 1 небольшой помидор.

Продукты нарезать, для соуса смешать майонез и сметану, добавив соль и перец. В соус сначала положить огурцы (желательно очищенные) и мясо, затем картофель и яйца, все перемешать. Украсить помидором, измельченным укропом и яйцами.

САЛАТ МЯСНОЙ С СОКОМ ГРЕЙПФРУТА

> 200 г риса, 3 желтка, 200 г растительного масла, сок 1 грейпфрута, 1 апельсин, 400 г говядины, щепотка сухой горчицы, майонез по вкусу, сахар, яблочный уксус, 1 ч. ложка муки, соль.

Сваренный рис откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Взбить желтки со щепоткой сухой

горчицы, сахаром, яблочным уксусом и солью, прибавляя постепенно растительное масло. Отжатый из одного грейпфрута сок развести по вкусу холодной водой, всыпать 1 ч. ложку муки, смешать, вскипятить, и сразу взбить вилкой с майонезом. Порезать на мелкие кубики вареную говядину, смешать с подготовленным рисом и измельченными дольками очищенного апельсина. Подавать к столу в холодном виде.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

>200 г мяса, 1 соленый огурец, 4 листа зеленого салата, 1 луковица, 1 зеленое яблоко (лучше сорт «семеринка»), 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки сахара, перец, уксус, горчица, зелень.

Вареное мясо (говядину или курицу), зеленый салат, лук, соленый огурец, яблоко нашинковать, смешать, заправить жареным растительным маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Дополнительно можно использовать паприку. Уложить в салатник, оформить теми же продуктами.

САЛАТ МЯСНОЙ «АРОМАТНЫЙ»

> 400 г говядины, 400 г спелых яблок, 80 г репчатого лука, 100 г соленых огурцов, 50 г хрена, уксус, соль.

Говядину отделить от пленки и сухожилий, по-

тушить до готовности. Мясо, очищенные яблоки, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать с мелко нарезанным луком. Добавить хрен, уксус, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОГО МЯСА

>300 г жаркого из маринованной баранины, 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г вареных шампиньонов, 50 г листьев салата, 2 помидора, 1/2 стакана очищенных грецких орехов.

>Для соуса: 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, соль, красный молотый перец, сахар.

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы — полосками. Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар и красный перец. Дать салату пропитаться. Выложить в салатник, украсить кружочками помидора и листьями салата, измельченными грецкими орехами.

САЛАТ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА С СЫРОМ

>500 г жареной говядины, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 1 яйцо, 1/2 стакана майонеза, соль по вкусу.

Лук мелко порубить и пассеровать на сливочном масле до готовности. Холодное вареное мясо

пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным пассерованным луком, натертым сыром, взбитым сливочным маслом, сваренным вкрутую яйцом, натертым на терке. Все смешать с майонезом, солью и хорошо перемешать.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ПО-ЛАТЫШСКИ

>300 г нежирного вареного мяса, 3 яблока, 2 свежих огурца, 3—4 кильки, 1 стакан густого майонеза.

Яблоки очистить, нарезать кубиками или ломтиками, мясо и огурцы нарезать кубиками, кильку измельчить, все смешать с майонезом. Вынести на 1 час на холод.

МЯСНОЙ САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

>200 г отварного мяса, 150 г маринованных кабачков, 100 г вареной моркови, 150 г макарон (рожки), 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г хрена, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, соль.

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, соль, сахар и сметану. Рожки варить в подсоленной воде до готовности, процедить, остудить. Очищенные от кожуры кабачки, морковь и яйца нарезать кубиками. Подготовленные продукты замешать в соус.

Украсить огурцом, морковью (можно свежей) и зеленью.

САЛАТ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

>400 г жареного мяса кролика, 200 г консервированных патиссонов, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца.
>Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, 50 г рубленой зелени укропа и петрушки, соль, сахар, 1 ч. ложка соевого соуса.

Мясо кролика, маринованные патиссоны нарезать кубиками, яйца разрезать на четыре дольки. В приготовленный соус осторожно замешать мясо, патиссоны и горошек. В стеклянную посуду сначала положить дольки яйца, на них выложить салат, украсить дольками яйца и зеленью.

САЛАТ С КРОЛИКОМ

> 200 г мяса кролика, 120 г свежих огурцов, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г молодого картофеля, по 80 г майонеза и сметаны, топленое масло, 20 г соуса «По-грузински», 40 г маринованных грибов, 40 г зеленого консервированного горошка, 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель в мундире, очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Посолить, добавить черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «По-грузински», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ С МАЙОНЕЗОМ

> 1 кг говяжьих или свиных мозгов, 4—5 шт. анчоусов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 малосольных огурца, 150 г сладкого красного перца, майонез по вкусу.

Мозги отварить в подсоленной воде, очистить от пленок, после чего охладить и нарезать крупными кубиками. Отдельно нарезать яйца и анчоусы. Прибавить нарезанные кубиками малосольные огурцы и смешать с мозгами. Салат слегка размешать, положить в салатник и залить майонезом. Сверху украсить нарезанным кружочками красным сладким перцем.

САЛАТ ИЗ ПОЧЕК И ЗЕЛЕНОГО САЛАТА

>300 г свиных почек, 5 листиков зеленого салата, 1 ст. ложка соевого соуса, 4 ч. ложки соевого масла, 1 ч. ложка уксуса.

Почки очистить от пленок и жира, промыть, нарезать соломкой, отварить, откинуть и охладить. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2—3 части. На середину тарелки положить салат, сверху— нарезанные полосками почки, полить все соевым соусом, смешанным с соевым маслом и уксусом.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

>300 г говяжьей печенки, 1 луковица, 3 сваренных вкрутую яйца.

Говяжью печенку промыть, нарезать маленькими кусочками, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Мелко нарезать большую луковицу, поджарить ее до золотистого цвета.

Яйца нарезать мелкими кубиками. Соединить печенку, лук и яйца, посолить, добавить растительное масло.

Уложить массу в салатник.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО ЯЗЫКА «АССОРТИ»

> 1 свиной язык, 200 г куриного мяса, 300 г маринованных или соленых грибов, 1/2 стакана сметанного соуса, зелень.

Язык очистить от кожи и нарезать брусочками. Вареное куриное мясо и грибы также нарезать брусочками. Все смешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатник, украсить грибами и зеленью.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

>300 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, перец, 1 лимон.

Отварной язык, филе курицы, грибы нарезать

полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить натертый на крупной терке лимон, соль, перец. Залить этой смесью приготовленные продукты и осторожно переложить в приготовленную посуду.

САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

> 250 г языка, 1/2 стакана майонеза, 300 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 4 сваренных вкрутую яйца.

Отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, смешать с майонезом и уложить на гренки. Сверху красиво уложить порезанные дольками яйца.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

> / телячий или говяжий язык, 2 моркови, 3 картофелины, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый патиссон, 3 ст. ложки сока лимона, 4 ст ложки оливкового масла, зелень петрушки, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Язык тщательно промыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками соленый патиссон. Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, оливковым маслом, посолить,

снова слегка перемешать и выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и яйцами.

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И КАПУСТОЙ

>200 г говяжьего языка, 200 г белокочанной капусты, 200 г майонеза, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого консервированного горошка, 25 г листового салата, 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, лавровый лист.

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками.

Яйца и огурцы нарезать так же. Горошек отцедить от отвара. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой и потереть с солью до образования сока, отжать. Подготовленные продукты перемешать с майонезом, уложить в салатник на листья салата и украсить яйцом и зеленью.

САЛАТ «РИМСКИЙ»

>200 г телячьего языка, 150 г салатной свеклы, 150 г корня сельдерея, листья зеленого салата, 30 г анчоусов, 40 г помидоров, 100 г майонеза, соль.

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и зеленый салат нарезать соломкой, вареную свеклу —- кружочками. Все хорошо перемешать и заправить майонезом и солью. В майонез предварительно добавить мелко рубленные, без кожицы и семян свежие помидоры.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА С ПЕЧЕНКОЙ

> 150 г говяжьей печенки, 300 г красного перца, 20 г смальца, 1/2 стакана сметаны, 20 г зелени, сахар, черный молотый перец, соль.

Редис нарезать кружочками. Печенку очистить, нарезать мелкими кусочками, посолить, посыпать сахаром и черным молотым перцем. Обжарить в собственном соку, все время переворачивая. Затем добавить жир, подготовленный редис и обжарить все вместе в течение 10 минут. Заправить солью по вкусу.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ «КОРОЛЕВСКИЙ»

> 100 г сушеных белых грибов, 200 г печени, 1 луковица, 2—3 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, майонез по вкусу.

Грибы и печень отварить, остудить и измельчить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и обжарить их на сливочном масле. Все продукты смешать и залить майонезом.

САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

> 200—300 г куриного мяса, 1 стакан грибов, 1 корень сельдерея, 2 малосольных кабачка, майонез по вкусу.

Отварить в подсоленной воде грибы и небольшой корень сельдерея. Откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Нарезать кубиками малосольные кабач-

ки и отварное белое мясо цыпленка. Подготовленные продукты смешать и залить майонезом.

САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ

> 100 г филе цыпленка, 200 г грибов, 3 корня сельдерея, 100 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 2 свежих помидора, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка соевого соуса.

Мясо цыпленка, свежие грибы, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. На мелкой терке натереть сыр. Соленый огурец нарезать кружочками, свежие помидоры — ломтиками. Все продукты и половину нарезанных помидоров перемешать, посолить, залить смесью майонеза, сметаны и соевого соуса, сверху украсить оставшимися ломтиками помидоров.

САЛАТ КУРИНЫЙ С ФРУКТАМИ

> 400 г вареного куриного мяса, 150 г зеленых яблок, 150 г апельсинов, 50 г вишни, 50 г кураги, 1 стакан майонеза, 100 г сгущенного молока без сахара, лимонный сок, несколько листиков мяты.

Обработанную курицу отварить, остудить, снять кожицу, удалить кости. Куриное мясо сбрызнуть лимонным соком. Яблоки очистить от кожуры, сердцевины, косточек. Курагу размочить в воде.

Все компоненты нарезать примерно одинаковыми ломтиками. Заправить майонезом со сгущенным молоком без сахара, перемешать. Поставить в холодное место в закрытой посуде на 1 час.

Уложить в салатник, украсить вишнями и дольками апельсина, измельченной мятой.

САЛАТ КУРИНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

>200 г филе курицы, 100 г консервированной кукурузы, 200 г красных спелых яблок, 100 г апельсина, 4 сваренных вкрутую яйца, зеленый салат, зелень укропа, 2/3 стакана майонеза, 2 плода киви.

Вареное филе курицы, свежие яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками. Смешать с консервированной кукурузой, порезанным на дольки апельсином и заправить майонезом, перемешать и уложить в вазу или салатник на листья зеленого салата. Украсить салат кружочками киви.

САЛАТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

> 400 г отварного мяса индейки, 200 г яблок, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки майонеза, 1 соленый кабачок, соль, перец, рассол из кабачков.

Отварное мясо индейки, яблоки, кабачок и яйца нарезать кубиками, посолить, поперчить, заправить рассолом и дать немного постоять. Добавить майонез и перемешать. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ «ДОМАШНИЙ»

>300 г мякоти вареной птицы, 2 яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 3/4 банки майонеза, зелень базилика.

Мякоть вареной курицы (или любой домашней птицы) тонко нарезать, добавить очищенные, мелко нарезанные яблоки и мелко рубленные белки яиц. Яичные желтки растереть деревянной ложкой, смешать с майонезом и этой смесью заправить салат. Украсить салат кусочками мякоти птицы или дичи, четвертинками вареных яиц и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

> 100 г ветчины, 200 г свежей капусты, 50 г макарон, 50 г свежей моркови, 50 г сельдерея.

>Для соуса: 100 г сливочного масла, 25 г пшеничной муки, 2 ст. ложки сливок, 1 желток, уксус, горчица, соль, 1ст. ложка сметаны.

Кочан капусты нарезать соломкой, посыпать солью и сахаром. Появившийся сок отжать. Макароны, морковь, сельдерей отварить по отдельности в соленой воде. Сельдерей очистить от кожицы и нарезать соломкой. Приготовить белый соус. На сковороде растопить сливочное масло, добавить муку и постепенно разбавить горячими сливками. Консистенция должна быть такой же как у сметаны. В конце добавить желток, горчицу, уксус, соль и сахар. К остывшему соусу подлить сметану. Все подготовленные продукты смешать с соусом и выложить в салатник. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ГРИБАМИ

> 100 г ветчины, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого консервированного горошка, 50 г маринованных грибов, 10 маслин без косточек, 1 ст. ложка майонеза, 10 г зеленого салата.

Яйцо, ветчину, листья салата мелко нарезать, посолить и заправить майонезом.

Салат выложить горкой в вазу, украсить зеленым горошком, грибами, маслинами.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ И РИСА СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

> 150 г ветчины (вареной), 3 стручка сладкого перца, 3 спелых помидора, 6 ст. ложек вареного риса, 4.ст. ложки консервированной кукурузы, 50 г зеленого лука, 25 г зеленого салата, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана майонеза, 1 ч. ложка соевого соуса.

Ветчину, перец стручковый, салат нарезать соломкой, помидоры и яйца — тонкими ломтиками, лук зеленый мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить отварной рассыпчатый рис, заправить майонезом, солью, молотым

перцем. При подаче оформить ветчиной, консервированной кукурузой, перцем, помидорами, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С ЯЙЦАМИ И ЯБЛОКАМИ

>300 г мяса, 3 яйца, 3 яблока, 200 г майонеза, 3 ч. ложки соевого соуса, зелень.

Мясо утки, гуся, курицы обжарить и мелко нарезать, добавить мелко нарезанные яйца и яблоки без кожицы и семян, заправить майонезом, смешанным с соевым соусом. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК С ПОМИДОРАМИ

> 200 г сосисок, 3 помидора, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, 3 картофелины, лимон, перец, соль.

Сосиски отварить, охладить, снять кожицу, нарезать на мелкие кусочки. Помидоры нарезать дольками, добавить рубленый лук, нарезанный кубиками картофель, приправы и соль по вкусу, заправить половиной майонеза.

Продукты перемешать, уложить горкой в салатник, полить сверху оставшимся майонезом, украсить зеленью, дольками лимона и кусочками помидоров.

САЛАТ «АППЕТИТНЫЙ»

>200 г вареной колбасы, 500 г краснокочанной капусты, 1 банка майонеза, соль, молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Капусту нашинковать и перетереть с солью, появившийся сок отжать. Колбасу нарезать тонкими брусочками, соединить с капустой, поперчить, добавить майонез и все перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

РЫБНЫЕ САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

>300 г отварного филе рыбы, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 3 отварные картофелины, 1 вареный корень сельдерея, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. ложка майонеза, соевый соус, сахар по вкусу.

Рыбу, грибы, картофель и сельдерей нарезать кубиками, лук измельчить. К сметане добавить майонез, соевый соус и немного сахара. Этой смесью залить подготовленные продукты и все перемешать.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

> 400 г рыбы, 5 молодых картофелин, 200 г маринованного перца, 1 стакан майонеза, 4 сваренных вкрутую яйца, соль, укроп, перец.

Вареную рыбу нарезать кусками. Отварной молодой картофель и яйца нарезать кубиками, а красный сладкий маринованный перец — соломкой. Перемешать с рыбой, слегка посолить и заправить майонезом. Осторожно перемешать. Сложить горкой в салатник, украсить веточками укропа, кружочками красного перца, дольками яйца.

САЛАТ РЫБНЫЙ С СЫРОМ

> 400 г рыбы, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1/2 стакана тертого сыра твердых сортов, $1\frac{1}{2}$ стакана майонеза со сметаной, 8—10 зерен граната, 3—4 веточки зелени.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, припустить, охладить, очистить и нарезать на кусочки. Вареные яйца и репчатый лук мелко порубить, соединить с рыбой, тертым сыром, заправить майонезом со сметаной и все перемешать. Украсить салат зернами граната и зеленью.

САЛАТ ИЗ КИЛЬКИ

>200 г кильки, 1 корень сельдерея, 1 соленый кабачок, 1 луковица, 3 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана рассыпчатого отварного риса, 1 стакан сметаны, зеленый лук, соевый соус.

Отваренный сельдерей, яйца и огурец нарезать кубиками, репчатый лук мелко нарубить, филе кильки нарезать кусочками. Добавить в сметану соевый соус, залить приготовленные продукты и осторожно переложить. Украсить килькой, яйцом и зеленью.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ «НЕЖНЫЙ»

> 250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 луковица, 2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.

Малокостную (щука, судак и т. п.) рыбу отварить в небольшом количестве воды, охладить, удалить кости и нарезать филе кусочками. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы. Салат посолить, поперчить, заправить ложечкой готовой горчицы и майонезом по вкусу.

АССОРТИ ИЗ РЫБЫ

> По 100 г филе соленого лосося, шпроты, судак (эту рыбу можно заменить и другой), 150 г икры кетовой, 1 морковка средней величины, 1 лимон, 4 соленых огурца.

Рыбу нарезать аккуратными кусочками и с икрой красиво уложить в центре блюда. Морковку отварить и вместе с огурцом нарезать кружочками. Разложить «букетиками» вокруг рыбы, сбрызнуть соком лимона, украсить веточками зелени.

САЛАТ РЫБНЫЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ

> 500 г рыбы, 200 г отварного риса, 1 стакан майонеза, 500 г моченых несладких яблок, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки или укропа, соль.

Рыбу отварить, отделить филе от костей, нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать часть ломтиками, остальные — кубиками. Мелко порубить яйца. Подготовленные продукты смешать с отварным рисом, посолить, заправить частью майонеза. Салат уложить горкой, полить остатками майонеза, украсить яблоками, нарезанными ломтиками, и посыпать зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ РЫБНЫЙ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

> 300 г филе жареной рыбы, 2 плавленых сырка «Дружба», 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 4 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана майонеза или сметаны.

Сыр натереть на терке, рыбу нарезать небольшими кубиками. Сыр и рыбу смешать с луком и заправить. Салат оформить дольками яйца и посыпать луком.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ ТРЕСКИ

>300 г филе копченой трески, 3 отварные молодые картофелины, 200 г малосольных огурцов, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стебель лука-порея, $1^1/_2$ стакана майонеза, соль, сахар по вкусу, душистый перец.

Филе трески разделить на маленькие кусочки. Картофель и очищенные от кожуры малосольные огурцы нарезать кубиками, яйца — кружочками, лук измельчить. К майонезу добавить сахар, соль, душистый перец. Лук-порей порезать мелкими полосками. Нарезанные картофель и огурцы смешать с

горошком. В салатник выложить слоями филе трески и овощи, заливая каждый слой майонезом.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И ГРИБАМИ

> 200 г филе (без костей) скумбрии горячего копчения, 3 крупных картофелины, 4 ст. ложки нарезанных соленых грибов, 2 свежих огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка измельченного базилика, 200 г густой сметаны.

Отварной картофель, огурцы, копченую рыбу и лук мелко нарезать, смешать с грибами и зеленым луком, заправить сметаной. Салат посыпать измельченным базиликом.

САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ С ОВОЩАМИ

> 400 г рыбы горячего копчения, 4 картофелины, 100 г цветной капусты, 100 г свежего зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 свежих огурца, 2 мелких спелых помидора, 1 морковь, 1 белый корень, 1 банка майонеза, соль.

Отварить картофель, цветную капусту (каждый продукт отварить в отдельности). Готовую отварную капусту разделить на кочешки. Картофель, яйца, свежие огурцы (без кожицы), морковь и белый корень нарезать тонкими ломтиками. Очистить от кожи и костей рыбу горячего копчения. Разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить сверху майонезом. Вокруг разложить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружочками яиц и помидоров, листиками салата, длинными ломтиками огурцов и по краю обложить салат свежим горошком.

САЛАТ С РЫБОЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

> 1 рыба холодного копчения, 1/4 небольшого кочана свежей капусты, 1 морковь, 1 белый корень, 2—3 ст. ложки маринованного лука, 2 стручка свежего сладкого перца, 1/2 стакана консервированного горошка, 1/2 стакана смеси сметаны и 1 ч. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка 3%-ого уксуса.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, заправить уксусом, прогреть до оседания и охладить. Морковь и сладкий перец также нарезать тонкой соломкой. Рыбу, разделанную на филе без кожи и костей, нарезать ломтиками, соединить с овощами, зеленым горошком и залить сметанной заправкой.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ С ОВОЩАМИ

> 1 соленая сельдь, 3 свежих помидора, 3 сваренных вкрутую яйца, зеленый салат, 2 стебля лука-порея, 4 ст. ложки майонеза, зелень укропа или петрушки.

Помидоры и яйца нарезать кружочками. Филе сельди разрезать на кусочки. Все смешать и залить майонезом. Салат уложить горкой, украсить ломтиками сельди, помидорами, зеленым луком, яйцом, листиками салата и посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ТУНЦА

> 1 банка консервов, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 50 г измельченных орехов, 1/2 банки майонеза, лимонный сок.

Рыбу нарезать кусочками, орехи порубить, сельдерей натереть на крупной терке. Яблоки нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Все хорошо перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ САЙРЫ

> 1 банка сайры, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, укроп.

Сайру измельчить, добавить рубленые яйца, мелко нарезанный лук, укроп, майонез, масло из-под сайры и все смешать. Для получения более пикантного салата к соусу надо добавить перец, соль и лимонный сок. Луковицу можно заменить двумя небольшими яблоками.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЛОСОСЯ

> 1 банка консервированного лосося, 1 луковица, 1/2 стакана риса, 1/2 банки майонеза, соль.

Лук мелко порубить и ошпарить кипятком. Рис вымыть и сварить до готовности. Как следует перемешать остывший рис, лук, лосось и майонез, посолить по вкусу и охладить.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ РЫБЫ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

> 1 банка натуральных консервов из сельди иваси, скумбрии или сайры, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 дольки чеснока, 1/2 лимона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки или зеленого лука.

Кусочки рыбы измельчить, соединить с нарубленными яйцами, зеленым горошком, зеленью, заправить заливкой из рыбных консервов. Полученную массу выложить в салатник, посыпать рубленым чесноком, оформить ломтиками лимона и мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

> 1 банка консервированной печени трески, 6 сваренных вкрутую яиц, 2 луковицы, зеленый лук, 1 помидор или стручок красного перца.

Печень трески, яйца порубить, лук мелко нарезать, все перемешать. Можно добавить копченую рыбу. Украсить зеленью, ломтиками помидора или стручкового перца.

САЛАТЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

> *200 г филе кальмаров, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г риса, 100 г консервированной кукурузы, зелень укропа, соль, перец, 1/2 сметаны, 2 ст. ложки майонеза.*

Рис отварить, остудить. Кальмары отварить в течение 3—5 минут (не дольше!), нарезать лапшой. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Рис смешать с кальмаром, яйцами и кукурузой. К сметане добавить майонез, соль, перец и мелко порубленный укроп, залить этой смесью продукты и все перемешать.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

> *400 г филе кальмаров, 4 сваренных вкрутую яйца, 2—3 луковицы, 1/2 стакана майонеза, зелень, соевый соус.*

Филе кальмаров отварить в течение 3—5 минут, нарезать соломкой, соединить с нашинкованным

соломкой репчатым луком, рублеными яйцами, заправить майонезом и перемешать. При подаче салат полить оставшимся майонезом, добавить по вкусу соевый соус и оформить веточками зелени.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, РИСОМ И МОРКОВЬЮ

> *400 г филе кальмаров, 1/2 стакана отваренного рассыпчатого риса, 2 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 стакан майонеза, 1 пучок зелени, соль и специи по вкусу.*

Филе очищенного кальмара отварить в течение 3—5 минут, охладить, нашинковать соломкой, соединить с нарезанной кубиками морковью, рублеными яйцами, зеленым горошком, отварным, рассыпчатым рисом, заправить майонезом и все осторожно перемешать. При подаче украсить веточками зелени.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С РЕДЬКОЙ

> *200 г кальмаров, 1 небольшая редька, 1—2 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки уксуса, 1 луковица, соль, зелень.*

Редьку промыть, очистить и натереть на крупной терке, затем заправить маслом, солью и уксусом.

Кальмары очистить и сварить в кипящей, хорошо подсоленной воде (3—5 минут), охладить, нашинковать соломкой. Перемешать с подготовленной редькой, уложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С МЯСОМ КРЕВЕТОК

> 150 г креветок, 1 картофелина, 1 морковь, 2 ст. ложки консервированного горошка, по 1 помидору и свежему огурцу, 1/2 банки майонеза, зелень.

Картофель и морковь отварить, охладить, нарезать ломтиками. Добавить мясо креветок, зеленый **горошек,** нарезанные ломтиками помидор **и огурец. Заправить** майонезом, перемешать. Посыпать **зеленью петрушки** и укропа.

САЛАТ РИСОВЫЙ С МЯСОМ КРЕВЕТОК

> 150 г мяса креветок, 1 стакан отварного риса, 1/2 стакана консервированного горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 банки майонеза.

Сварить рис, добавить **в** него мясо креветок, **зеленый горошек,** нарезанное яйцо, заправить **майонезом, добавить соль, перец по** вкусу **и осторожно перемешать.**

СОДЕРЖАНИЕ

Праздничные салаты

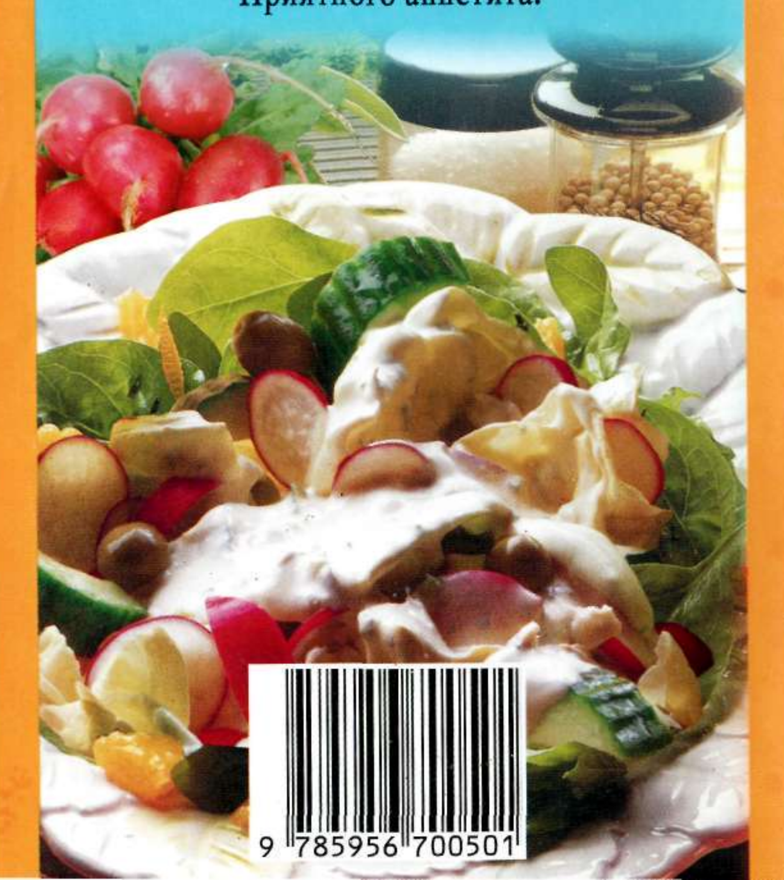
Составитель Новоселова Т.
Обложка Пыльцын М.
Редактор Рублев С.
Корректоры Резанова В.,
Давыдова Ю.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать
с оригинал-макета 07.09.2004.
Формат 84x108$^{1}/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 2577. Тираж 20 000 экз.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир.Октябрьский проспект, д. 7.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

Праздничные салаты -
гордость каждой хозяйки
и украшение любого стола.
Для их приготовления нужен особый подход,
требуется выдумка и импровизация.
В этой книге вы найдете
рецепты праздничных салатов,
которые порадуют ваших близких
своим внешним видом и вкусом.
Приятного аппетита!



9 785956 700501